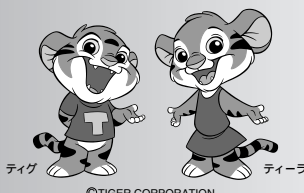
品番 ❶
JKC-A型

Vita Craft®

タイガー IH炊飯ジャー 〈炊きたて®〉

取扱説明書 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

便利な機能

こうばしいおこげごはんが炊ける **おこげ選択** P.9・10

水加減や浸水時間を気にせず炊ける **無洗米選択** P.9~11

便利な **タイマー炊飯** P.12~15
「炊きあがり予約タイマー」と「予約吸水タイマー」が選べます。

選べる **保温コース** P.17
「炊きたて保温」と「つやつや保温」が選べます。

楽しさ広がる **パン焼きコース** P.20~23

ふたがとれて **丸洗いOK!** P.25・26
内ぶたはもちろん外ぶたも
簡単に取りはずして丸洗いできます。

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）

（差し込みプラグを抜く）

⚠警告

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

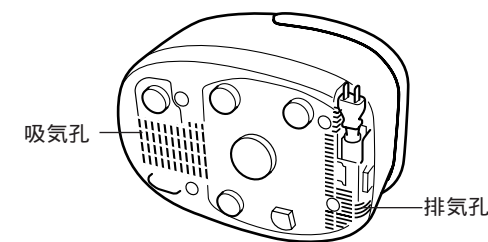
蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

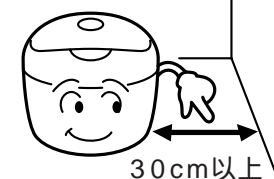
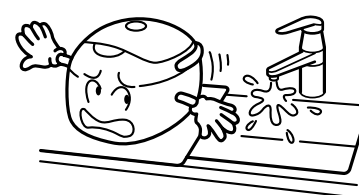
⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

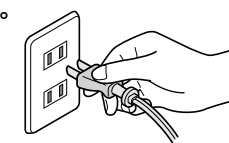
吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

⚠注意

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使用すること。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意すること。

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

専用内なべ以外は使用しない。
過熱、異常動作の原因。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差し込みプラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

1 安全上のご注意

⚠注意

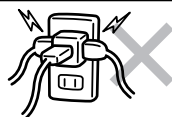
お手入れは､本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや､やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

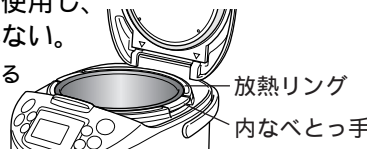
●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

●炊飯中☆は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●吸･排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使用しない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電､火災･故障の原因。

●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ･ラジオなどは､雑音の入るおそれ。
キャッシュカード･自動改札用定期券･カセットテープ･ビデオテープなどは､記憶が消えるおそれ。

●使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

放熱リング
内なべとっ手

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ･ふきこぼれ･故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

●機能･性能を維持するため､製品に穴を設けておりますが､この穴から､まれにほこりや虫が入ることがあります｡外観上･機能上支障のある場合は､弊社までお問合せください｡

●内なべが変形や腐食した場合は､お買い上げの販売店､または｢連絡先｣に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください｡

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため､必ずお守りください｡
- 内なべをガス火にかけたり､電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米･無洗米以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン､泡立て器など､かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など､かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど､かたいものでお手入れしない。

☆炊飯中は、パン発酵・パン焼き・クリーニング中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき

内ぶた
ふた
内なべ 洗米できます
内なべとっ手
上枠
とっ手 ジャーを持ち運ぶときに使います。
放熱リング
フックボタン 押すとふたが開きます。
センターセンサー
差し込みプラグ
電源コード
出すとき:差し込みプラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。
収納するとき:差し込みプラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。
蒸気孔
スチームキャップ

〈操作パネル部〉

保温ランプ
保温選択 キー
メニュー キー
取消 キー
おこげ キー
炊飯ランプ
炊飯/無洗米 キー
予約ランプ
予約 キー
時 分 キー

白米 早炊き 玄米 発芽玄米
9:35
おかゆ 炊込み おこわ 発酵 焼き パン クリーニング
炊きたて保温 つやつや保温

付属品の確認

〈しゃもじ〉

〈計量カップ〉
約1合（約0.18L）

しゃもじを差し込んでおけます

音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
- ●「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- ●「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.34参照）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差し込みプラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
- ●リチウム電池は、差し込みプラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- ●リチウム電池が切れると、差し込みプラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差し込みプラグを抜くと消えてしまいます。

事故や故障の原因になりますので、ご自分でのリチウム電池の交換は絶対にしないでください。

新しいリチウム電池との交換につきましては、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、パン発酵・パン焼き・クリーニング中も含みます。

毎日の食卓に大活躍！

炊きたて®を上手に使うポイント

ごはんを炊く ➡P.9〜11参照

白米を炊く……… おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。

早炊きをする…… 白米を早く炊きたいときに便利です。

炊込みごはんを炊く… おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。

玄米・発芽玄米を炊く… 健康志向にお応えした玄米・発芽玄米をおいしく炊くコースがあります。

おかゆ・おこわを炊く… おかゆ・おこわもおいしく炊きあげます。

無洗米を炊く…… 白米・早炊き・おかゆ・炊込み・コースは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米 洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

パンを焼く ➡P.20〜23参照

外は香ばしく中はやわらか。ふっくらおいしい手づくりパンが楽しめます。

タイマーを使って炊く ➡P.12〜15参照

炊きあがり予約（予約1・2）と、予約吸水が選べます。白米・早炊き・玄米・発芽玄米・おかゆコースで、タイマー予約することができます。

炊きあがり予約タイマー

予約1・2の2通りの時刻が記憶でき、設定した時刻にごはんを炊きあげます。

予約吸水タイマー

炊飯ジャーを内なべにセットした後、つけおき時間（お米に吸水させる時間）を予約することができます。設定した時間経過後に炊きはじめます。

選べる保温 ➡P.17参照

炊飯が終わると自動的に保温します。白米（無洗米）のおいしさを保ちます。

※「炊きたて保温」と「つやつや保温」が選べます。（P.9・13・15参照）

再加熱する ➡P.18参照

保温中のごはんを、食べる前に再加熱することができます。

クリーニングする ➡P.27参照

クエン酸を使ってクリーニングコースを選ぶと、内なべ・内ぶたのお手入れができます。

「炊きたて®」で作るおいしいごはん物やパンのメニューを30〜33ページにご紹介しています

ごはんをおいしく炊くためのコツ

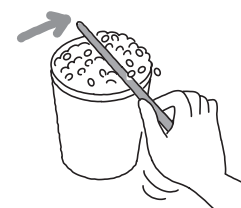
炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9〜15ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・分づき米・胚芽米・麦飯を炊くとき

以下のコースを選びましょう。

●発芽玄米は「発芽玄米」コース

●分づき米・胚芽米・麦飯は「白米」コース

※おかゆの場合は「おかゆ」コース

無洗米を炊くとき

全体に水がなじむように、底からよくかき混ぜましょう。

※でんぷんが内なべの底にたまりやすいため、おこげがつくことがあります。気になる場合は、1〜2回水を替えてすすぎます。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・早炊き・無洗米白米・無洗米早炊き・発芽玄米	「白米・ふつう」の目盛。（お好みで「かため」「やわらかめ」の目盛）
玄米	「玄米」の目盛。
おかゆ・無洗米おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
炊込み・無洗米炊込み	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
胚芽米・麦飯・分づき米	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

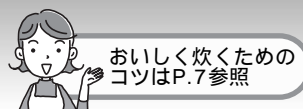
具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下

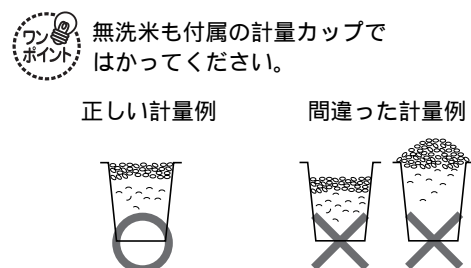
おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉

指定の炊飯量（P.34の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。
※具を入れて炊く場合はP.7参照。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は必要ありません。

お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

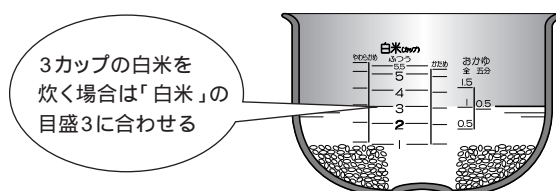
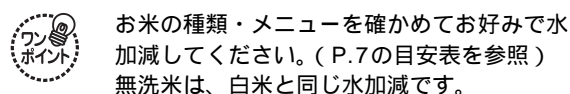
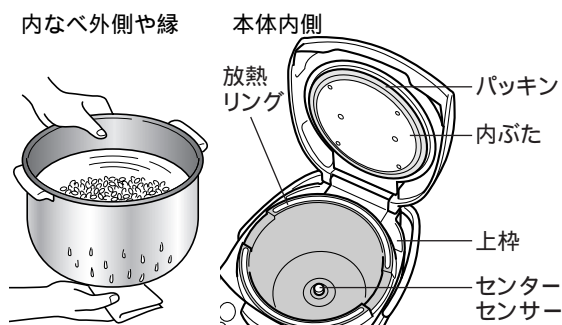
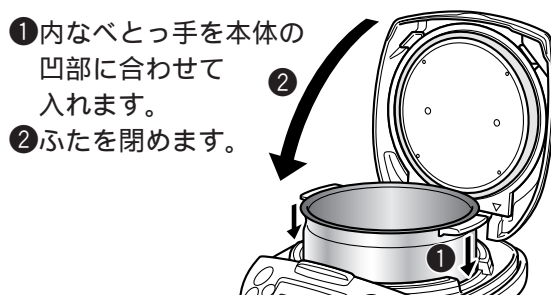
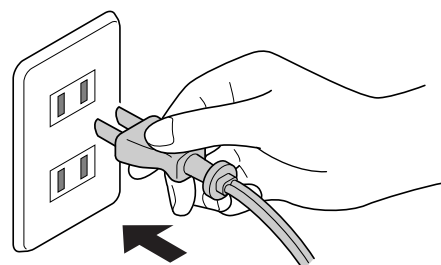
●お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.7の目安表を参照）
●無洗米は、白米と同じ水加減です。

3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる

4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉

5 内なべを本体にセットする

❶内なべとっ手を本体の凹部に合わせて入れます。
❷ふたを閉めます。

6 差し込みプラグをコンセントに差し込む

保温ランプが点灯している場合は、[取消]キーを押して、消灯させてください。

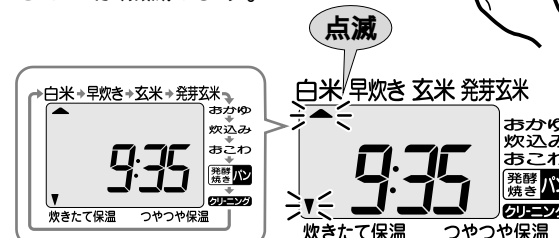
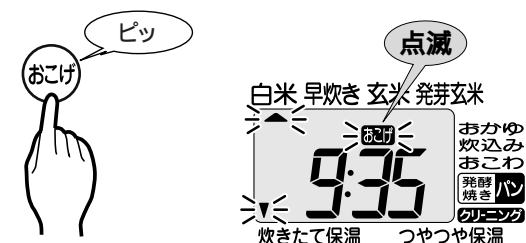
内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米][保温選択]キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

白米・早炊き コース

●白米コースは、おこげ と 無洗米 が選べます。
●早炊きコースは、無洗米 が選べます。

1 「白米」または「早炊き」を選ぶ

[メニュー]キーを押して「白米」または「早炊き」を選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。

※あらかじめ「白米」または「早炊き」が選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

2 「おこげ」の炊飯をするときは、[おこげ]キーを押す

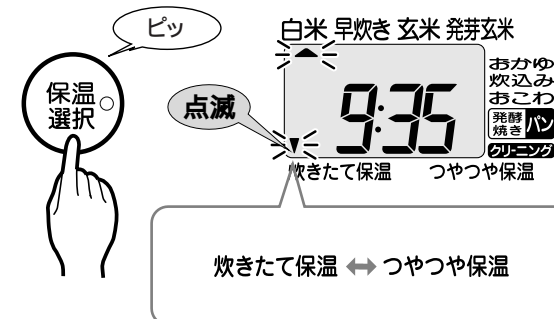
（「白米」の場合のみ）

※あらかじめ「おこげ」が選ばれている場合は、おこげ選択は不要です。
※「おこげ」を取り消したい場合は、[炊飯/無洗米]キーを押す前に[おこげ]キーを押すと取り消せます。

おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。

ご注意
「おこげ」を選んだ場合、おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後はお早めにお召し上がりください。また、おこげはかたくなりますので、ご注意ください。

3 保温を選ぶ

[保温選択]キーを押して選びます。押すごとに、▼が移動し、選択する保温の位置で止めると▼が点滅します。

※保温については、P.17参照。
※あらかじめお好みの保温が選ばれている場合は、保温選択は不要です。

4 [炊飯/無洗米]キーを1回押す

※無洗米の場合は、2回押す。

表示部の▲と▼の点滅が止まり、炊飯が開始されます。

※図は、「無洗米白米おこげ」、「炊きたて保温」の場合。
「おこげ」の場合は、表示
「無洗米」の場合は、表示

白米 早炊き 玄米 発芽玄米 おこげ 無洗米 9:35 炊きたて保温 つやつや保温

※無洗米選択を取り消したい場合は、[炊飯/無洗米]キーを再度押します。約20秒以内であれば取り消せます。
※保温選択を変更したい場合は、[保温選択]キーを再度押します。
※炊飯時間の目安は、P.11参照。

使いかた

おいしく炊くためのコツはP.7参照

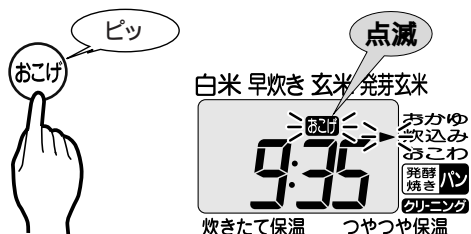
炊込み コース

炊込みコースは、おこげ と 無洗米 が選べます。

1 「炊込み」を選ぶ

[メニュー] キーを押して「炊込み」を選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。

※あらかじめ「炊込み」が選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

2 「おこげ」の炊飯をするときは、[おこげ] キーを押す

※あらかじめ「おこげ」が選ばれている場合は、おこげ選択は不要です。
※「おこげ」を取り消したい場合は、[炊飯/無洗米] キーを押す前に [おこげ] キーを押すと取り消せます。

ワンポイント
おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。

ご注意 「おこげ」を選んだ場合、おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後はお早めにお召し上がりください。また、おこげはかたくなりますので、ご注意ください。

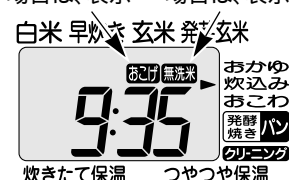
3 [炊飯/無洗米] キーを1回押す

※無洗米の場合は、2回押す。

表示部の▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。

ピー
炊飯
無洗米
点灯

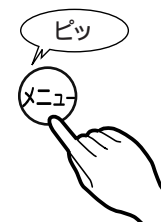
※図は、「無洗米炊込みおこげ」の場合。

「おこげ」の場合は、表示
「無洗米」の場合は、表示

※無洗米選択を取り消したい場合は、[炊飯/無洗米] キーを再度押します。約20秒以内であれば取り消せます。
※炊飯時間の目安は、P.11参照。

玄米・発芽玄米・おかゆ・おこわ コース

おかゆコースは、無洗米 が選べます。

1 メニューを選ぶ

[メニュー] キーを押して選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

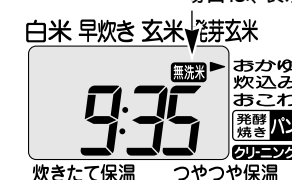
2 [炊飯/無洗米] キーを1回押す

※無洗米の場合は、2回押す。（「玄米」「発芽玄米」「おこわ」は無洗米が選べません。）

表示部の▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。

※図は、「無洗米おかゆ」の場合。

「無洗米」の場合は、表示

白米 早炊き 玄米 発芽玄米
無洗米
おかゆ
炊込み
おこわ
9:35
炊きたて保温 つやつや保温

※無洗米選択を取り消したい場合は、[炊飯/無洗米] キーを再度押します。約20秒以内であれば取り消せます。
※炊飯時間の目安は、下記参照。

炊飯時間の目安

サイズ ＼ メニュー	白米	早炊き	玄米	発芽玄米	おかゆ	炊込み	おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	46〜56分	21〜33分	61〜68分	45〜55分	56〜63分	42〜52分	20〜27分
1.8L（1升）タイプ	46〜56分	29〜41分	62〜68分	47〜57分	58〜68分	44〜54分	24〜34分

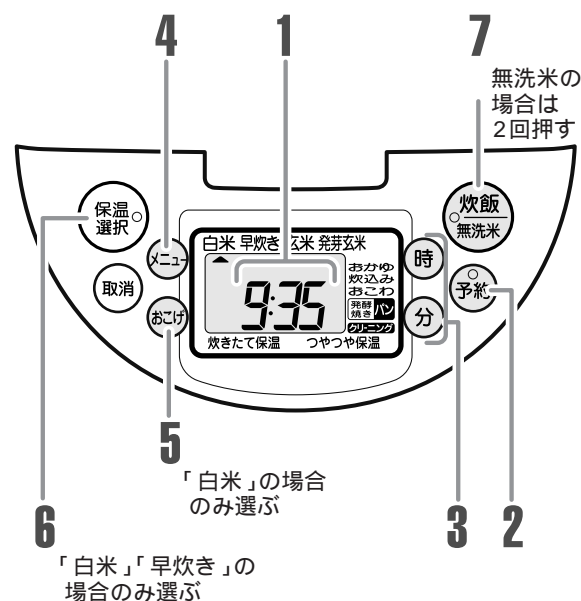
※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1〜5分長くなります。
※「おこげ」の炊飯をされた場合は、「白米」メニューでは上記の時間より1〜5分長くなりますが、「炊込み」メニューはほとんど変わりません。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがりの時刻をタイマー予約することができます。予約1・2のいずれかを選んで炊きあがりの時刻を設定すると、設定した時刻に炊きあがります。（「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。一度設定した予約時刻はそのまま記憶します。）

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13：30に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.34参照。

2 「予約1」または「予約2」を選ぶ

● 予約 キーを押して選びます。押すごとに、予約が順番に切り替わり、表示部にいずれかが点滅します。

●予約時刻（前回設定した時刻）が表示されます。
※「予約吸水」の場合は、P.14参照。

ご注意
●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
・下表の時間未満の場合。
※無洗米の場合も下表の時間と同じです。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1時間5分未満
白米（おこげ）	1時間10分未満
早炊き	50分未満
玄米	1時間20分未満
発芽玄米	1時間10分未満
おかゆ	1時間15分未満

・「炊込み」「おこわ」「パン」の場合。
・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
・内なべをセットしないと、タイマーセットできません。
●保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音
● 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

3 時刻を合わせる

時 分 キーを押して合わせます。

●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーで合わせます。時刻は10分単位で変更できます。

●押し続けると早送りになります。
※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせは不要です。

腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

4 メニューを選ぶ

メニュー キーを押して選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

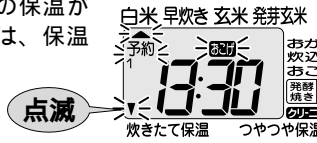
5 「おこげ」の炊飯をするときは、 おこげ キーを押す

（「白米」の場合のみ）

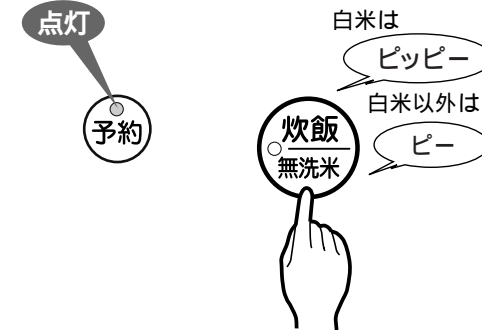
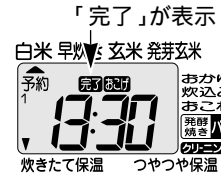
※あらかじめ「おこげ」が選ばれている場合は、おこげ選択は不要です。

6 保温を選ぶ

（「白米」「早炊き」の場合のみ）

保温選択 キーを押して選びます。押すごとに▼が移動し、選択する保温の位置で止めると▼が点滅します。
※保温については、P.17参照。
※あらかじめお好みの保温が選ばれている場合は、保温選択は不要です。

7 炊飯/無洗米 キーを1回押す

※無洗米の場合は2回押す。（「玄米」「発芽玄米」は無洗米が選べません。）

表示部の▲と▼（「白米」「早炊き」の場合のみ）の点滅が止まり、予約ランプが点灯し、「完了」が表示されます。（設定完了）

※図は、「予約1」で炊きあがり時間「13：30」、「白米おこげ」「炊きたて保温」の場合。

※タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、12ページの 2 からセットしなおしてください。

使いかた

6 予約吸水タイマー炊飯のしかた

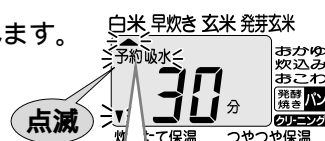
予約吸水タイマーについて

洗米して炊飯ジャーに内なべをセットした後、つけおき時間（お米に吸水させる時間）をタイマー予約することができます。
予約吸水を選んで吸水時間（吸水後に炊き始める時間）を設定すると、設定した時間経過後に炊き始めます。
吸水時間は10〜60分まで10分単位で設定できます。

例えば、「予約吸水」で30分に設定すると、
30分後に炊き始めます。

1 「予約吸水」を選ぶ

● 予約 キーを押して選びます。押すごとに、予約が順番に切り替わり、表示部にいずれかが点滅します。

●30分が表示されます。
※予約1・2の場合は、P.12参照。

予約1→予約2→予約吸水

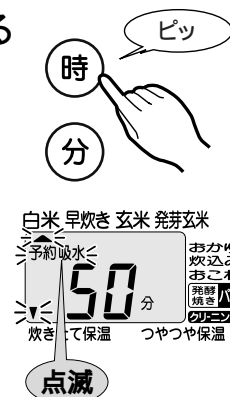
ご注意
●下記の場合は、予約吸水ができません。
・「炊込み」「おこわ」「パン」の場合。
・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
・内なべをセットしないと、タイマーセットできません。
●保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音
● 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

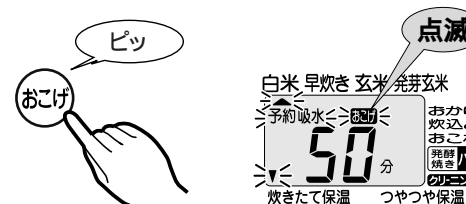
2 時間を合わせる

時 分 キーを押して合わせます。

●吸水時間は、10〜60分まで10分単位で設定できます。
● 時 キーを押すごとに10分ずつ増え、分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。

※吸水時間が30分の場合は、時間合わせは不要です。

3 メニューを選ぶ

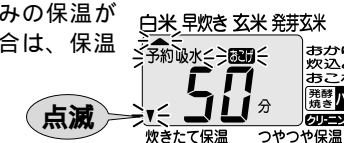
メニュー キーを押して選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

4 「おこげ」の炊飯をするときは、おこげ キーを押す

（「白米」の場合のみ）

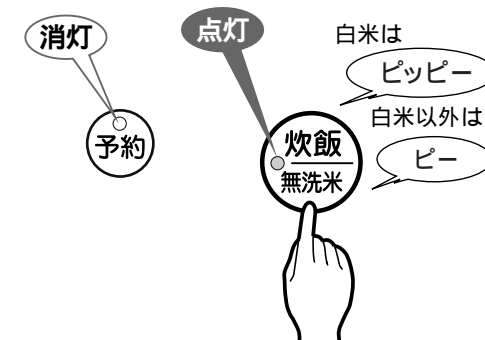
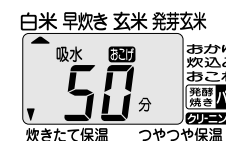
※あらかじめ「おこげ」が選ばれている場合は、おこげ選択は不要です。

5 保温を選ぶ

（「白米」「早炊き」の場合のみ）

保温選択 キーを押して選びます。押すごとに▼が移動し、選択する保温の位置で止めると▼が点滅します。
※保温については、P.17参照。
※あらかじめお好みの保温が選ばれている場合は、保温選択は不要です。

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

※無洗米の場合は2回押す。（「玄米」「発芽玄米」は無洗米が選べません。）

表示部の▲と▼（「白米」「早炊き」の場合のみ）の点滅が止まり、炊飯ランプが点灯します。（設定完了）

※図は、「予約吸水」で吸水時間「50分」、「白米おこげ」「炊きたて保温」の場合。

※タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、14ページの1からセットしなおしてください。

使いかた

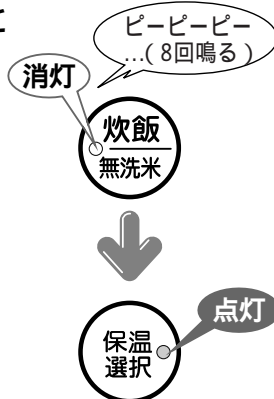
7 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。
むらし時間は、表示部に表示されます。

※図は「白米」の場合。

2 炊きあがると

自動的に保温します。
※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。(保温ランプが点滅。)

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 **取消キーを押す**
取消キーを押すと、保温ランプが消灯します。

2 **差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する(P.5参照)**

8 保温について

白米(無洗米)のおいしさを保ちます。
保温選択キーで「炊きたて保温」または「つやつや保温」を選択して炊飯すると、炊飯が終了すると自動的に選択した保温に切り変わります。(保温選択のしかたは、P.9・13・15参照)

■保温を中止するとき

取消キーを押します。
(保温ランプが消灯)

■再度保温するとき

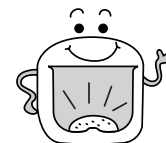
保温選択キーを約1秒押し続けます。
(保温ランプが点灯)

保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

ご注意 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されますのでご注意ください。

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。
また、できるだけ早くお召し上がりください。

保温経過時間の表示について

炊きたて保温 の場合

保温経過時間は、1時間単位で12時間(12h)まで表示されます。
※3時間を超えると、現在時刻表示に戻りますが、時キーを押すと保温経過時間をお知らせします。
※12時間を超えると、「12」が点滅してお知らせします。

つやつや保温 の場合

「つやつや保温」中に時キーを押すと、押している間は保温経過時間が表示されます。

保温経過時間は、1時間単位で24時間(24h)まで表示されます。
※24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。

「炊きたて保温」と「つやつや保温」について

炊きたて保温

炊きあがり後3時間、炊きたてのようなあつあつの温度に保ちます。夕方に炊飯し、その日のうちに食べきってしまうなど短時間の保温に便利です。
※3時間経過後は、少し温度を下げて一定の温度で保温します。

つやつや保温

「つやつや保温」を選ぶと、食べごろ温度よりも少し低めに保温し、黄ばみ・パサつきを抑えて、白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。晩に炊飯して、翌朝食べるなど長時間の保温に便利です。

ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・コンセントを抜いての保温
  - ・「炊きたて保温」で12時間以上の保温
  - ・「つやつや保温」で24時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温(P.34の仕様表を参照)
  - ・白米(無洗米)以外の保温
- 「おかゆ」「パン」は、保温ランプが点滅しますので、できあがったら取消キーを押してすぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。そのままにしておきますと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。
- 乾燥・変色・におい・べたつきの原因になるため、内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたときは、必ず取り除いてください。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、お早めにお召し上がりください。

使いかた

9 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

- ●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- ●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。（P.34の仕様表参照）
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

ワンポイント　打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

白米 早炊き 玄米 発芽玄米
10:35
おかゆ 炊込み おこわ 発酵焼き パン クリーニング
炊きたて保温　つやつや保温

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、保温選択キーを約1秒押し続けてください（P.17参照）

4 炊飯/無洗米 キーを押す

再加熱の残り時間を5分前から、表示します。

※再加熱をやめたい場合は、取消キーを押してください。

音　ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	生煮えになる	●	●	●	●					●			
	しんがある	●	●	●	●					●			
	おこげができる	●	●	●	●				●	●	●		●
	ぬか臭い								●				
炊飯中に	蒸気がもれる	●		●	●			●				●	
	吹きこぼれる	●	●	●				●	●				
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●		●					
参照ページ		7・8・34	9～15	8・25～27	−	35	16	8・25～27	7・8	7・8	−	8・25～27	9・10・13・15

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	「炊きたて保温」を12時間以上続けている	「つやつや保温」を24時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	パンを作った後、クリーニングをしなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●		●
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●					●					●	
参照ページ		7・8・34	8・25～27	35	16	8・25～27	7・8	18	12・13	17	17	17	17・18	17	17	17	25～27	18	23・27

11 食パンの作りかた（パン焼きコース）

食パン以外に、メニューガイド（P.33）と、タイガー魔法瓶のホームページ（http://www.tiger.jp/）に記載されているパンを作ることができます。

●うまくできないことがありますので、メニューガイドとタイガー魔法瓶のホームページに記載されているパン以外は作らないでください。
●イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

■ 材料（材料は正確に計量してください。）

1.0Lタイプ（2〜3人分）	
強力粉	200g
ドライイースト	3g（小さじ1弱）
砂糖	5g（小さじ1 1/2）
塩	2g（小さじ1/3）
バター	15g
スキムミルク	8g（大さじ1と小さじ1）
ぬるま湯（約30℃）	130mL
1.8Lタイプ（3〜4人分）	
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g（小さじ1 1/2）
砂糖	7.5g（小さじ3）
塩	3g（小さじ1/2）
バター	22.5g
スキムミルク	12g（大さじ2）
ぬるま湯（約30℃）	200mL

1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

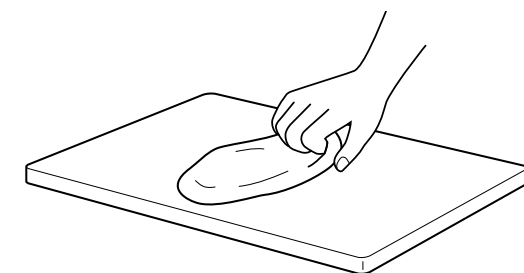
❶強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておきます。

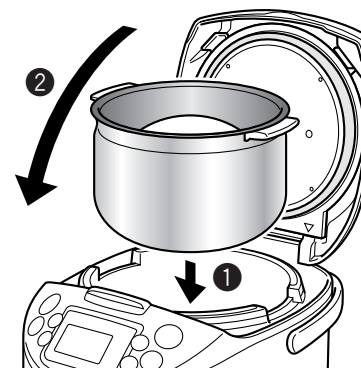
❷強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加えます。

❸さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかけます。

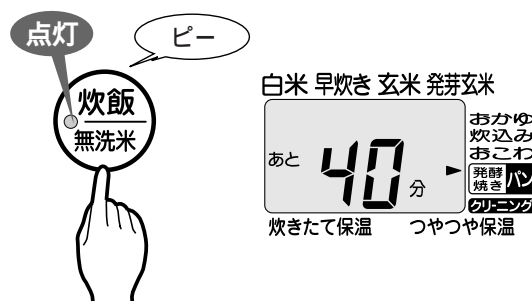
❹木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめます。

2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねます。生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了です。

3 2を丸めて内なべの中央に置く

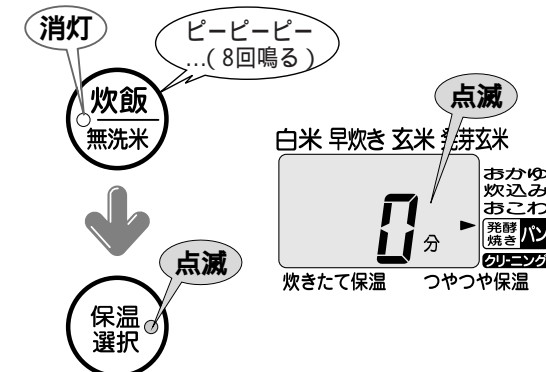
4 内なべを本体にセットする

5 差し込みプラグをコンセントに差し込む

6 40分間発酵させる（1次発酵）

❶ メニュー キーを押して「発酵」を選びます。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押します。

※発酵時間を40分以外に合わせる場合は、「発酵」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。
（時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。）

7 1次発酵が終了したら…

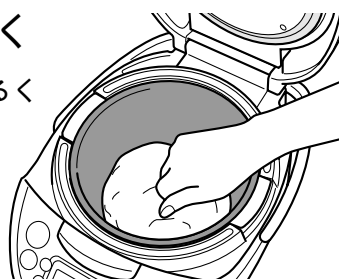
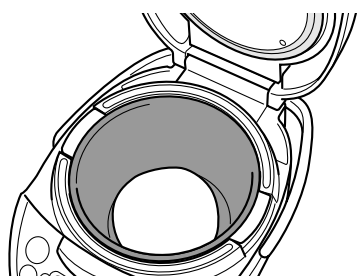
保温ランプと表示部の0分が点滅します。

❶ふたを開け、生地の発酵を確認します。
1次発酵後、生地は最初の2〜2.5倍に膨れます。
指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の発酵時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。（最大15分追加できます。）

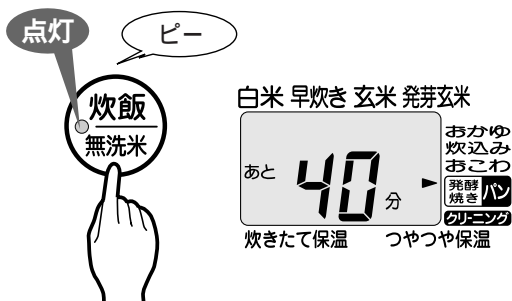
❷ 取消 キーを押します。

使いかた

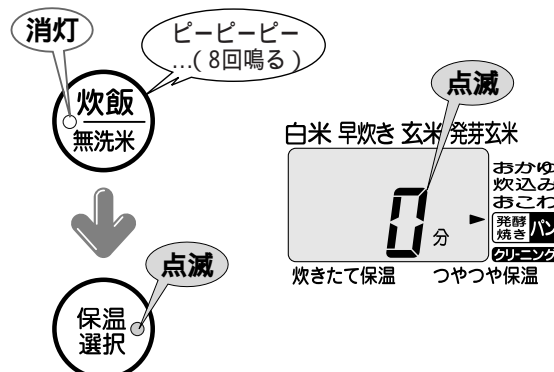
8 ガスを抜く

7の生地全体をかるく押します。

9 8を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める

ワンポイント 2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておいてください。

10 40分間発酵させる（2次発酵）

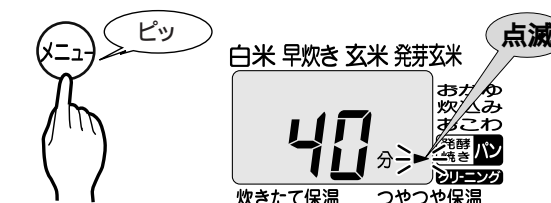
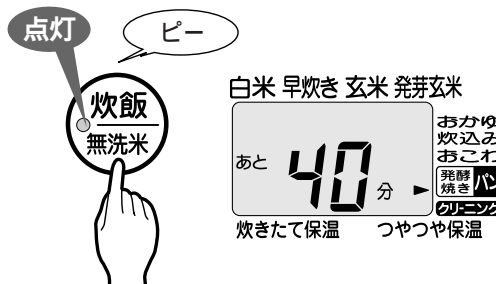
❶「発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認します。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押します。

11 2次発酵が終了したら…

保温ランプと表示部の0分が点滅します。

❶ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認します。

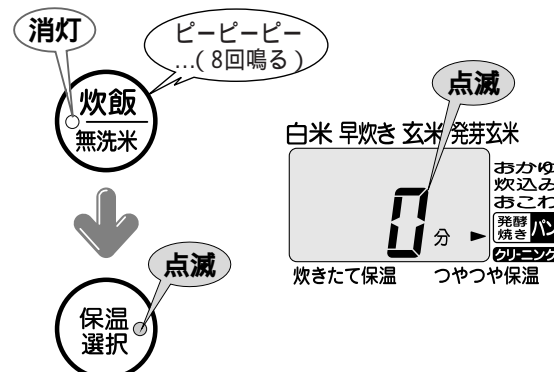
❷ふたを閉め 取消 キーを押します。

12 40分間焼く

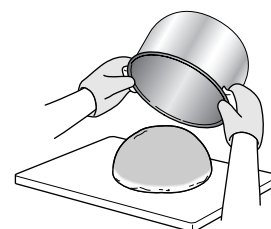
❶ メニュー キーを押して、「焼き」を選びます。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押します。

※焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「焼き」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。
（時 キーを押すごとに1分ずつ増え、分 キーを押すごとに1分ずつ減ります。）

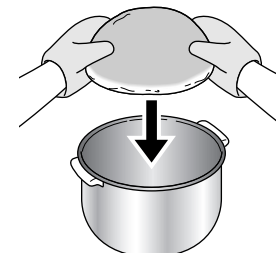
13 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の0分が点滅します。

❶ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみます。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）
※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。（最大15分追加できます。）

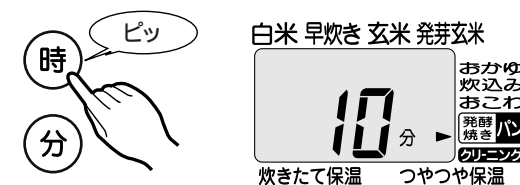
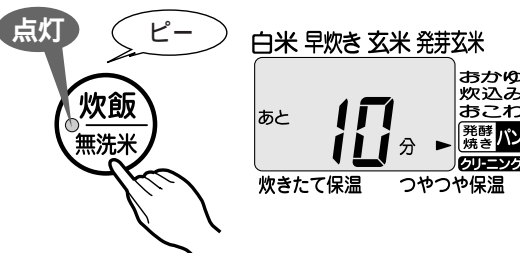
ご注意
追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前には、取消 キーを押さないでください。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）「焼き」を選択し、追加時間をセットして焼く。

❷内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出します。

ご注意
●内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使用し、直接手をふれないようご注意ください。やけどをするおそれがあります。
●焼きあがったらすぐにパンを取り出してください。そのままにしておきますと、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。

14 表面に焼色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く

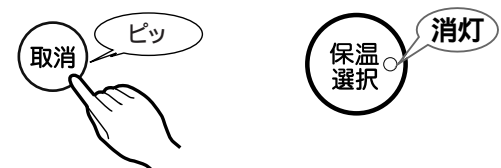
❶パンの表面（焼けていない面）を下にして、内なべに入れます。

ご注意
必ずなべつかみなどを使用し、やけどにご注意ください。

❷再度、本体に内なべをセットします。

❸保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して10分にセットします。

❹ 炊飯/無洗米 キーを押します。

※焼きあがったら、左記の13の要領でパンを取り出してください。

使いかた

パン作りが終わったら…

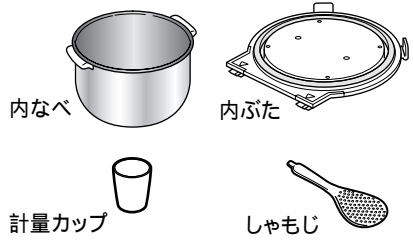
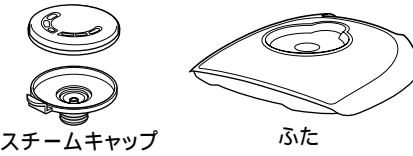
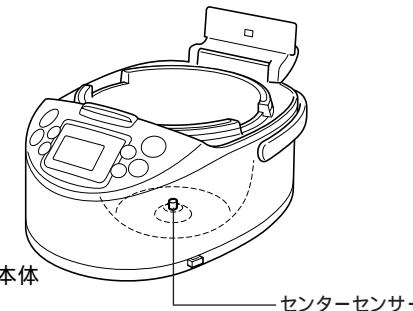
1 取消 キーを押す
取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。

2 27ページの要領でクリーニングする

12 パンがうまく作れない？思ったら

発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった ※1	発酵させすぎた ※2	こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった（生地の温度が低かった）	焼き時間が短かった	焼き時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
発酵させた生地	ふくらまない・ふくらみが足りない	●	●	●	●		●								●	●
	ふくらみすぎる	●		●		●										
	べたつく	●	●													●
焼きあがったパン	小さくかたい	●	●	●	●											
	きめが粗くパサつく	●		●		●										
	中がねっとりする（パンが生焼け）	●	●					●						●	●	●
	内ぶたにくっつく（ふくらみすぎる）	●				●										
	こげる	●							●			●	●			
	焼き色がつかない							●						●	●	●
	香りがわるい		●			●										
	表面がしわになる									●	●					●
	焼き色にムラがある												●			
	表面がベタつく										●					
参照ページ		20		21・22	20〜22		ー	22・23		23		8・25〜27	ー	8・25〜27		35

※1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

13 お手入れのしかた

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●パンを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちにクリーニングを行ってください。（P.27参照）

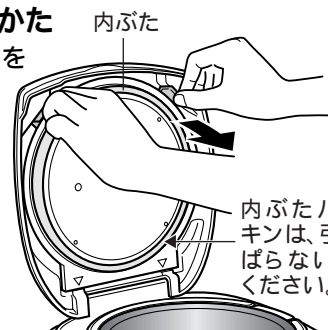
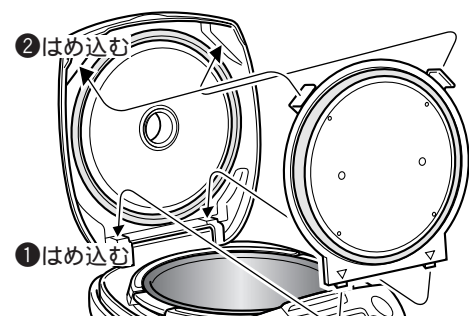
⚠注意 **差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。**

ご注意
●パッキン類は、はずさないでください。
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にしてください。
●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
●必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。
●フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
●ふた・スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取ってください。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る場合があります。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

各部	お手入れのしかた
内なべ、内ぶた、計量カップ、しゃもじ	❶水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗う。 ❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。
スチームキャップ、ふた	流し洗いができます。 ❶水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで流し洗いをする。 ❷乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしないでください。 ・つけおき洗い。 ・熱湯での流し洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
本体（センターセンサー）	●かたくしぼった布で、本体の外側・内側の汚れをふき取る。 ●こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについている場合は取り除く。 ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 **ご注意** 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

13 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

■ 取りはずしかた
内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。

■ 取りつけかた
図のようにふたにきっちりはめ込む。

ご注意 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込んでください。（右図参照）蒸気もれなどの故障の原因になります。

■ 内ぶたパッキンのつけかた

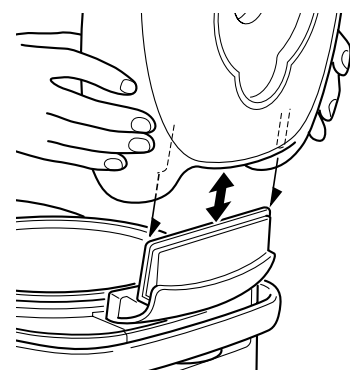
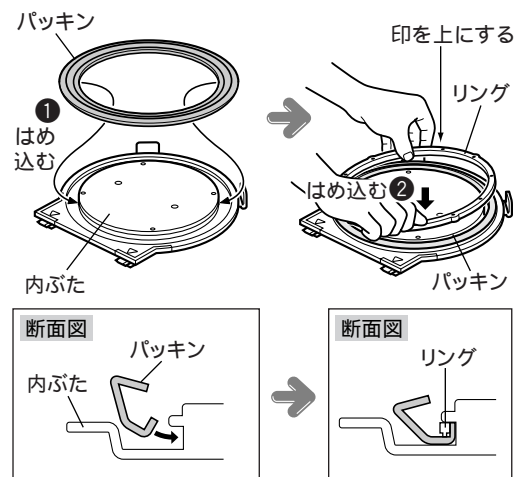
パッキン
❶はめ込む
内ぶた
○印を上にする
リング
はめ込む❷
パッキン

断面図
パッキン
内ぶた

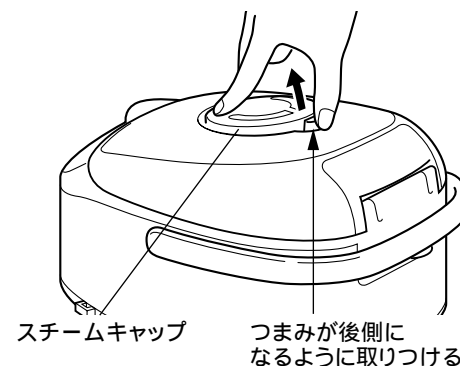
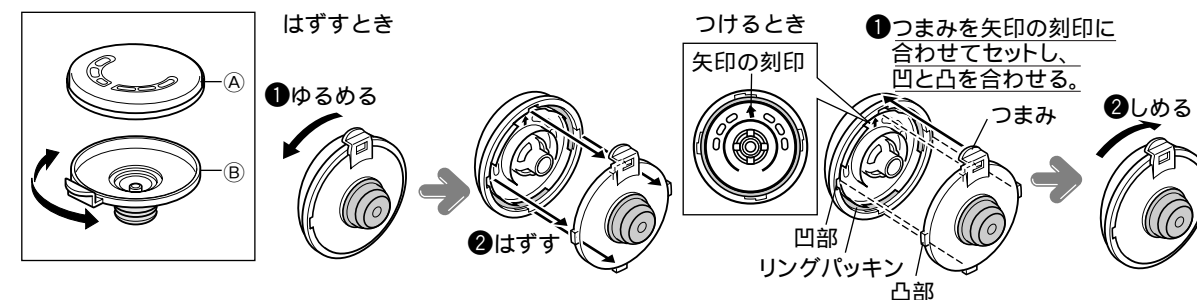
断面図
リング

ふたの取りはずし・取りつけ

ふたを開ききった状態にし、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意 ふたのパッキンは引っぱらないでください。

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

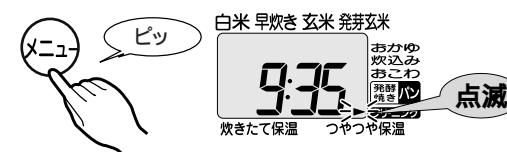
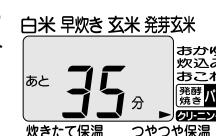
ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

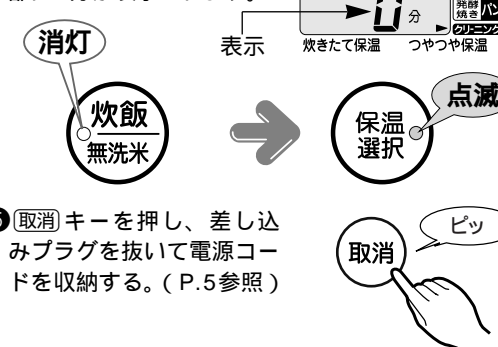
ご注意
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込んでください。
- 必ずパッキン類をセットして使用してください。そうしない場合、蒸気がもれてうまく炊飯できない場合があります。

■ スチームキャップのはずしかた・つけかた
ⒶⒷ2つの部分にはずせます。

クリーニングのしかた

パンを作った後や、炊飯ジャーににおいがついた場合は、下記の手順でクリーニングをしてください。

❶内なべにクエン酸（約20g）と水を7～8分目入れ、本体にセットする。
❷差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む。
❸ メニュー キーを押して、「クリーニング」を選ぶ。

❹ 炊飯/無洗米 キーを押す。

白米 早炊き 玄米 発芽玄米
9:35
炊きたて保温 つやつや保温

- 内なべ内部の水が温まると、残り時間を1分きざみで表示します。（約40～50分で終了します。）

- クリーニングが終わったら、保温ランプが点滅し、表示部に0分が表示されます。

❺ 取消 キーを押し、差し込みプラグを抜いて電源コードを収納する。（P.5参照）

❻本体が冷えてから、残った湯を捨て、25ページの要領でお手入れをする。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

14 故障かな？と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

樹脂成形品について
※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで相談ください。

⚠警告 **修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	34
	19ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	34
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	34
	「炊込み」「おこわ」「パン」のメニューを選択していませんか。	「炊込み」「おこわ」「パン」はタイマーセットできません。	12・13
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。	
予約吸水タイマーのセットができない	「炊込み」「おこわ」「パン」のメニューを選択していませんか。	「炊込み」「おこわ」「パン」はタイマーセットできません。	14・15
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	8・25～27
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取ります。	
再加熱できない	[炊飯/無洗米]キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	18
	保温ランプが消えていませんか。	[保温選択]キーを約1秒押し続け、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯/無洗米]キーを押してください。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	―
[炊飯/無洗米][保温選択]キーを押すと「ピピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットしてください。	8
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	[予約]キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行ってください。	12～15

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		―
時刻合わせの際、[時]または[分]キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		34
保温ランプが点滅する	「おかゆ」または「パン」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、のり状になったりべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	17
保温経過時間が点滅する	12時間以上、「炊きたて保温」を続けていませんか。	「炊きたて保温」の時間が12時間を超えると、「12」が点滅してお知らせします。	17
	24時間以上、「つやつや保温」を続けていませんか。	「つやつや保温」の時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	17
差し込みプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
キーを押しても反応しない	差し込みプラグがコンセントに差し込まれていますか。	差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。	2・8
	表示部に「Err」と玄米メニューが表示されていませんか。 白米 早炊き 玄米 発芽玄米 / おかゆ 炊込み おこわ 発酵焼き パン クリーニング / Err / 炊きたて保温 つやつや保温	<u>**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**</u>と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差し込みプラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差し込みプラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	4
	保温ランプが点灯していませんか。	[取消]キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	8
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がする	表示部に「Err」と玄米以外のメニューが表示されていませんか。	本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	―
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除いてください。絡まりやねじれを直してください。	
樹脂などのにおいがする	使いはじめたばかりではありませんか。	ご使用とともに少なくなります。	―
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。		―

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「白米」「早炊き」「おかゆ」「炊込み」コースは、無洗米が選べます。

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米コース　五目ちらしずし

■材料（4人分）

● すしめし
（米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）
● 合わせ酢
（酢…大さじ 4 1/2、砂糖…大さじ 4 1/2、塩…小さじ2）
● 具〈混ぜ込み用〉
（ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）
● 具〈飾り用〉
車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2）
れんこん…細いもの 40g
れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
● その他
菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚

具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。

具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米かため」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「白米コース」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆコース　七草粥

■材料（4人分）

● 米……1カップ　● 塩……小さじ 1/3
● 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方

❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、全がゆの目盛1まで水を加え、「おかゆコース」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛より上にならないようにしてください。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米コース　いりこ入り玄米ごはん

■材料（4人分）

● 玄米……3カップ　● いりこ……30g
● 塩ふき昆布……10g　● 酒……大さじ2
● 醤油……小さじ2

■つくり方

❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、玄米の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米コース」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込みコース　おこげ選択

かやくごはん

■材料（4人分）
- 米……3カップ　●昆布……5cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ3、酒…大さじ1、塩…小さじ1/2、みりん…大さじ１ 1/2）
- 鶏もも肉…80ｇ　●油揚げ…1/2枚　●人参…50ｇ
- ごぼう…1/2本　●コンニャク…1/4丁
- 干し椎茸…2枚　●さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　●揉み海苔……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米やわらかめ」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込みコース」または「炊込みコース（おこげ選択）」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

赤飯

■材料（4人分）
- もち米……3カップ　●あずき……80g　●胡麻塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を加え、「おこわ」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせ、約30分浸けておきます。
❹③に②のあずきをのせ、「おこわコース」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

愛情たっぷり焼きたてパン

※パンをつくる場合の最大量は、下記の表分です。1.8Lタイプで最大量分をつくる場合は、材料をすべて1.5倍にしてください。

パンの種類	最大量	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
バターロール風パン・黒豆パン・レーズンとくるみパン・発芽玄米パン	強力粉200g分	強力粉300g分
パネトーネ風お菓子パン	強力粉180g分	強力粉270g分
メロンパン	強力粉150g分	強力粉225g分

発芽玄米パン　バターロール風パン　黒豆パン　パネトーネ風お菓子パン

食パンの作り方はP.20～23参照

バターロール風パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……3g（小さじ1弱）
- スキムミルク……8g（大さじ1と小さじ1）
- 砂糖……18g（大さじ2）
- 塩……3g（小さじ1／2）　●バター……30g
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1/2個

■つくり方
材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、食パンと同じ要領でつくります。

バターロール風パンのバリエーション

黒豆パン

■材料（2～3人分）
- バターロール風パンの材料と黒豆を煮たもの……80g

■つくり方
❶黒豆以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷こね終わった生地に黒豆を混ぜ込みます。
❸1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

バターロール風パンのバリエーション

レーズンとくるみパン

■材料（2～3人分）
- バターロール風パンの材料とレーズン……40g
- くるみ（粗く砕いておく）……40g

■つくり方
❶レーズンとくるみ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷こね終わった生地にレーズンとくるみを混ぜ込み、丸めて1次発酵を約40分間行います。
❸1次発酵終了後、ガス抜きをしてから6等分してそれぞれ丸め、内なべの縁に沿って輪になるように並べます。内なべを本体にセットし、2次発酵を40分間行います。

ワンポイント
発酵した生地を分けるときは、引きちぎらずに包丁やスケッパーなどで切りましょう。

❹焼上げからは食パンと同じ要領でつくります。

レーズンとくるみパン

パネトーネ風お菓子パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……180g
- 薄力粉……20g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ6　●塩……小さじ1／2
- ショートニング……50g
- スキムミルク……大さじ2と小さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1個
- ドライフルーツ……50g
- バニラエッセンス……少々

■つくり方
❶材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。

ワンポイント
生地がやわらかくこねにくい場合は、ボウルの中でへらを使ってこねましょう。

❷こね終わったら丸めて内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして1次発酵を約60分間行います。
❸ガス抜きからは、食パンと同じ要領でつくります。

発芽玄米パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ1　●塩……小さじ1/2
- ショートニング……12g
- スキムミルク……大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……120mL
- 発芽玄米……40g

■つくり方
❶発芽玄米は3～4時間水（分量外）に浸しやわらくしてから、よく水を切っておきます。
❷発芽玄米以外の材料をボウルに入れ、①で水を切った発芽玄米を混ぜて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❸1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

メロンパン

■材料（2～3人分）

トッピング生地
- 薄力粉…90g　●ベーキングパウダー…小さじ1/3
- 砂糖…40g　●卵（Mサイズ）…1/2個
- レモンの皮（すりおろしたもの）…少々
- バター…20g　●グラニュー糖…適量

パン生地
- 強力粉…150g　●ドライイースト…小さじ2/3
- 砂糖…大さじ1　●塩…小さじ1/4
- バター…25g　●スキムミルク…大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）…75mL　●卵（Mサイズ）…1／2個

■つくり方

トッピング生地
❶薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
❷やわらかくしたバターに砂糖とレモンの皮を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ合わせます。
❸②に溶き卵を少しずつ加えて混ぜ合わせます。
❹③に①を加えて混ぜ、まとめてラップに包み、冷蔵庫で約30分ねかせます。

パン生地
❶パン生地の材料を全てボウルに入れて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷1次発酵からガス抜きまでは食パンと同じ要領でつくります。
❸ガス抜きしたパン生地を丸め直し、冷蔵庫でねかせておいたトッピング生地を丸く延ばしてパン生地にかぶせ、表面に格子状に筋を入れ、グラニュー糖をまぶします。
❹③をかぶせた生地を上にして内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして、2次発酵を40分間行います。
❺焼上げからは、食パンと同じ要領でつくります。

メロンパン

その他

現在時刻の合わせかた

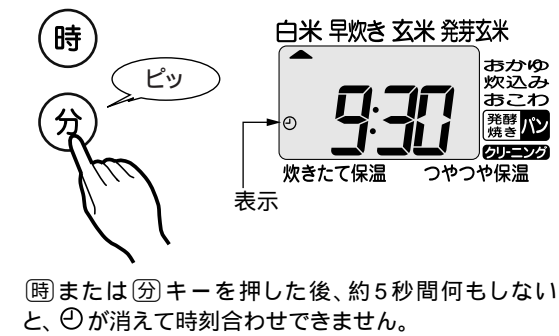
時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

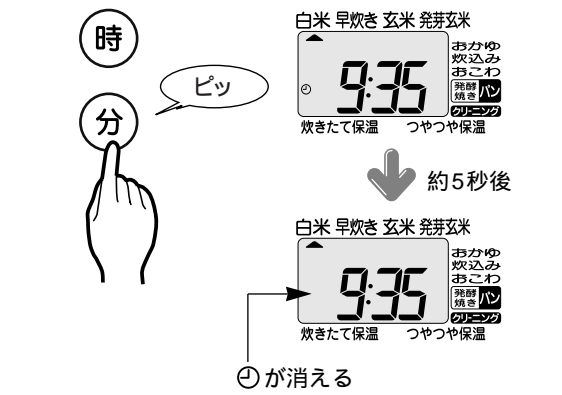
例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差し込みプラグを コンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

時 または 分 キーを押すと、◴が表示されます。

※ 時 または 分 キーを押した後、約5秒間何もしないと、◴が消えて時刻合わせできません。

3 時刻を合わせる

- 「時」は 時 キー、「分」は 分 キーを押して合わせます。
- 押し続けると早送りになります。
- 時刻を合わせ終わってから、約5秒後に◴が消え、時刻合わせ完了です。

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		100V 50-60Hz	
消費電力	炊飯電力	1210W	1400W
	平均保温電力	25W	33W
炊飯容量（L）	白　米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	玄　米	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	発芽玄米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	炊込み	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	おこわ	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
食パンの最大量		強力粉200g分	強力粉300g分
外形寸法（約cm）	幅	26	28.7
	奥行	35.5	38.3
	高さ	20.3	23.9
本体質量　（約kg）		4	5.1
コードの長さ（約m）		1.0	

- 保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量「つやつや保温」の場合の平均電力（約）です。
  ※時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ＝約1合です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗部品について

パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

その他